



# FUMARA®

Un salmone più che unico.

news cucina

## Scegliere i coltelli per la tua cucina è facile, se sai come farlo

10 febbraio 2021

 di Margo Schachter contributor



Fatto a Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

SCOPRI DI PIÙ



Una guida in 9 punti per smontare i luoghi comuni sui coltelli da cucina. Scritta grazie all'aiuto di Michele Massaro, celebre coltellinaio artigiano di Maniago, che non vuole venderci nulla e, anzi, ci manda dritti all'Ikea. A spendere 30€ per un set completo

I **coltelli** costruiti dai mastri artigiani sono di una bellezza unica e trasportano un'aura quasi sacra, gli chef li venerano come se fossero katane e ad ascoltare loro sono indispensabili per fare un buon lavoro in cucina. Ma se siete semplici "massaie" o appassionati, abbiamo qualche buona notizia: abbiamo chiesto una lezione di teoria del coltello a **Michele Massaro**, che forgia e batte l'acciaio servendosi ancora di un canale scavato nel 1400 per alimentare il suo maglio, il primo destinato a costruire armi per la Serenissima. Nel 2015 Massaro ha riaperto l'**Antica Forgia Lenarduzzi**, unico battiferro ancora in funzione a Maniago, un luogo in cui il tempo sembra essersi fermato e tutto funziona ancora con acqua e carbone. Lui non forgia roncole e asce come si faceva un tempo, ma coltelli ispirati a quelli giapponesi, artigianali e studiati in base all'esigenza del committente, alias chef da ogni parte del mondo. Michele Massaro non ha bisogno di pubblicità, e il sunto dell'articolo non è certo convincervi a comprare una delle sue creazioni (costose e introvabili). È un artigiano, produce dai tre ai sei coltelli alla settimana e la sua lista d'attesa supera i tre anni: libero di parlare di tutto ciò che riguarda la coltelleria ci ha smentito diverse credenze molto popolari. e ci ha fatto filare dritti a comprare acciaio svedese.



### **Vai di acciaio Inox**

L'acciaio è una lega di ferro e carbonio, a volte cromo per non farlo arrugginire, e di tipi di acciaio ce ne sono decine, ognuno formulato a uno scopo. I coltelli comuni sono fatti di acciaio Inox, inossidabile, ma nel mondo dell'alta coltelleria si preferiscono altre leghe che vengono decantate come dei must-haves. Massaro ad esempio utilizza acciaio detto "al carbonio", ovvero non Inox, che è un tipo di acciaio molto durevole, ma solo se curato con attenzione perché tende a ossidare. Questo però è un acciaio che viene preferito dagli chef che maneggiano coltelli per più di otto ore al giorno, tutti i giorni, che hanno necessità diverse da chi affetta una cipolla per il sugo o la domenica vuole preparare uno spezzatino. Inutile quindi impelagarsi in una scelta fighetta: l'acciaio Inox è perfetto per chi vuole un coltello funzionale a una cucina quotidiana, ma non ha il tempo di curarsi delle proprie lame come se fossero un'estensione del proprio corpo. Non è fragile, quindi se cade pazienza, e, se non abbiamo un portacoltelli di design, lo possiamo infilare in un cassetto senza sentirci troppo in colpa.

### **La durezza non è l'unico parametro, né il più importante**

Spesso si leggono articoli e confezioni in cui si sostiene che il parametro di valutazione di un coltello sia la durezza dell'acciaio, come se: lama dura = buona lama. Questa moda di pensare che più l'acciaio è duro, migliore è il coltello, è assolutamente ingannevole, mette in guardia Massaro. «Ad esempio il vetro e la ceramica sono materiali durissimi, ma fragili, poco flessibili, e così certi tipi di acciaio».

Ci sono diversi parametri per valutare un acciaio (tenacia, resistenza all'usura, snervamento...) e per poter fare un discorso che verta sui parametri dell'acciaio bisogna adottare un linguaggio tecnico e ingegneristico. Quindi diffidate da chi tratta l'argomento appiattendolo tutto su un discorso superficiale di durezza.

### **Tutti all'Ikea**

Massaro è un grande estimatore dell'acciaio svedese e non ha dubbi: se volete coltelli versatili, durevoli, igienici ed economici allora va benissimo il set Ikea da tre coltelli 365+ al costo di 30€. «Esistono diverse marche più blasonate che usano acciai peggiori. Quelli dell'Ikea hanno pure il manico in Inox oltre alla lama. Vanno che è una meraviglia».



### **Mettilo in lavastoviglie**

Il manico dei coltelli normalmente in commercio è in plastica, la lama in acciaio inox e quindi si lavano benissimo in lavastoviglie, senza problemi.

### **Bastano tre coltelli**

Con tre coltelli si riesce a fare l'ottanta per cento dei lavori, e in casa bastano e avanzano. Primo il trinciante, quello da venti centimetri o più, abbastanza largo, che serve per affettare, tagliare, sminuzzare, battere sia carne che verdure. Il secondo è il coltello detto lungo, per tagli precisi, meno ampio del trinciante, perfetto per il pesce. Il terzo è lo spelucchino, il coltello più piccolo, per pelare, guarnire e per i lavori che richiedono più precisione. «Gli chef che ne vogliono un quarto chiedono una piccola mannaia, ma non credo che a casa si disossino capretti».

### **Il coltello affilato è più sicuro**

Quando si taglia qualunque alimento non bisogna forzare la mano: è la lama che deve tagliare non la forza del braccio. Quando ci ostiniamo ad affettare anche solo una cipolla con un coltello non affilato rischiamo maggiormente di tagliarci perché la lama può scappare. Quindi avere un buon filo è importante per la sicurezza, oltre che per la comodità.

### **L'importanza di un'affilatura costante**

I coltelli industriali quando escono dalla fabbrica sono appena appena taglienti, perciò per essere soddisfatti a lungo del proprio acquisto serve affilarli bene. Una volta comprato il set per la nuova casa o per sostituire i vecchi coltelli usurati, Massaro suggerisce due possibilità.

La prima scelta è imparare ad affilare i coltelli da sé con una pietra adatta. Questa è sicuramente la scelta più faticosa, ma che porta più di un vantaggio. La seconda possibilità è portare i vostri nuovi coltelli ad affilare da un professionista. Massaro però mette in guardia: ci sono molti incompetenti. I vantaggi è che se trovate il coltellinaio giusto avrete velocemente un lavoro di fino che durerà a lungo, se invece capiterete in mani sbagliate il pericolo è di rovinare completamente il coltello.



### **Dite addio agli arrotini**

In tutti i casi sono da abolire acciaini e affilatori elettrici da pochi soldi. I primi al massimo ripristinano un filo che già c'è, e se usati continuamente «riducono il coltello in condizione pietose». I secondi hanno all'interno pietre di grane troppo grezze per poter fare un lavoro rifinito, quindi non lo avrete mai veramente affilato e, se lo farete spesso, si consumerà la lama incappando nello stesso problema dell'acciaino.

### **Affilatura a pietra**

Per affilare un coltello innanzitutto serve una pietra adatta, ce ne sono sia naturali che composite. Una buona pietra può durare per sempre quindi non scegliete la più economica. Poi, una volta bagnata, ci si passa sopra il coltello con un angolo di circa quindici gradi, e si inizia ad affilare sullo stesso lato, prima sulla grana più grossa e poi si passa alla più sottile per la rifinitura, fino a che non taglia come un rasoio. È un'operazione che per essere fatta bene richiede un po' di esperienza, ma i vantaggi sono molteplici: una volta imparato potrete affilare il vostro coltello quando vorrete, è molto difficile fare danni irreparabili affilando a mano, e in ultimo è una skill estremamente utile da possedere nel proprio bagaglio di competenze culinarie.

